

学年	コース	教科	科目	類型	必・選	単位数
1	進学一貫	家庭	家庭基礎	全	必修	1

#### 講座のねらい

男女ともに家庭生活を営む担い手として、人生を見通し共に生きる、生活を営む、生活を創るということを学習します。そのためにも、生活のさまざまな場合で、男女が共同の責任をもって生活を営む意識を高め、独り立ちの準備として実習や体験を通して実践力を養います。また、多様な社会の変化に対応できる力を問い直し、一人ひとりが自らの価値観を見出し、生き方を探求し「生活をデザインする力」「人間力」を培うことを目指します。

#### 使用教材及び問題集

教科書：「家庭基礎」自立・共生・創造（東京書籍）

#### 授業の内容と進め方

教科書に従って授業を進めますが、それらを発展的に進めるうえでプリントを用います。また、新聞やニュースなどから家庭生活をめぐる多様な出来事を取り出し、家族や家庭生活の在り方について考えます。講義と実習を組み合わせますが、講義はHR教室で、実習は家庭科室にて行います。

#### 講座の到達目標

- 1) 人の一生を生涯発達の視点でとらえ、各ライフステージの特徴と課題について理解させるとともに、家族や家庭生活のあり方について考えます。
- 2) 健康で安全な食生活を営むために必要な栄養、食品、調理および食品衛生などの基礎的・基本的な知識と技術を習得させ、生涯を見通した食生活を営むことができるようにします。
- 3) 消費生活の現状と課題や消費者の権利と責任について理解させ、適切な意思決定に基づいて行動できるようにするとともに、生涯を見通した生活における経済の管理や計画について考えることができるようにします。

#### 評価の観点・テスト・課題など

評価は定期考査が中心となりますが、課題プリント提出で学習状況を確認します。また、出席状況・授業態度、調理実習への取り組み方を平常点とします。

#### 備考

- 用具の準備  
調理実習・・・エプロン、三角巾、マスク  
裁縫セット

## 授業の計画

<p>1 学期 学習計画および学習内容</p> <p>1 章 自分らしい人生をつくる</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. 生涯発達の視点</li><li>2. 青年期の課題</li><li>3. 目標を持って生きる</li><li>4. 人生をつくる</li><li>5. 家族・家庭をみつめる</li><li>6. これからの家庭生活と社会</li></ol> <p>[調理実習] [作品製作]</p>
<p>2 学期 学習計画および学習内容</p> <p>5 章 食生活をつくる</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. 食生活について考える</li><li>2. 食事と栄養・食品</li><li>3. 食生活の安全と衛生</li><li>4. 生涯の健康を見通した食事計画</li><li>5. 調理の基礎</li><li>6. これからの食生活</li></ol> <p>[調理実習] [作品製作]</p>
<p>3 学期 学習計画および学習内容</p> <p>8 章 経済生活を営む</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. 職業生活を設計する</li><li>2. 計画的に使う</li><li>3. 国民経済・国際経済と家庭の経済生活</li><li>4. 消費行動と意思決定</li><li>5. 現代の消費社会</li><li>6. これからの消費生活と環境</li></ol> <p>[調理実習] [作品製作]</p>